



# Ölz Mini Marmor Kuchen mit weißer Schokolade & Blüten

Ein unkomplizierter Hingucker auf jedem Kaffeetisch oder Sommerbuffet!



## Zutaten

3 Stück Ölz Mini Marmor Kuchen  
100 g Weiße Kuvertüre oder Schokolade  
1 TL Kokosöl  
Gefriergetrocknete Erdbeeren  
Getrocknete essbare Blüten

Zubereitungszeit  
10 min

## 1. Schokolade schmelzen

Weißer Kuvertüre grob hacken und zusammen mit Kokosöl über dem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.

## 2. Kuchen glasieren

Die Mini Marmor Kuchen auf einer Seite etwa zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen oder damit bestreichen.

## 3. Dekorieren

Sofort mit Erdbeerkrümel und getrockneten Blüten bestreuen. Auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

## 4. Servieren oder kühlen

Küchlein mindestens 15 Minuten kühlstellen, bis die Schokolade fest ist.